

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 49, diciembre de 2005



Premios Vino y Cultura Presentación de los Vinos Jóvenes 2005 I Festival de Cine Vinos de Castilla-La Mancha





AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



ESPMDD003490

Polígono Industrial La Serreta • C/. Arrecife y Jamaica, Zona 4.
 Teléfono: 968 64 46 00 • Fax: 968 64 47 74 • Fax Dpto. Diseño: 968 61 21 23
 www.adhesivos-orcajada.es • e-mail: orcajada@adhesivos-orcajada.es
30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)

Gruart La Mancha, S.A.



C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
 Telf. 926 32 49 50 · www.gruartlamancha.com
 Fax 926 31 15 15 · gruartmancha@interbook.net



JOYAS PARA EL VINO

"ÚNICA EMPRESA EN CASTILLA LA MANCHA QUE,
 SIENDO FABRICANTE DE SUS TAPONES DE CORCHO,
 GARANTIZA LA TRAZABILIDAD DE LOS MISMOS,
 DESDE EL CAMPO A LA BODEGA."

Noticias Breves	4
Colaboración UCLM El viñedo en la época del Quijote III	7
Festival de Cine 1ª edición del Festival de Cine "Vinos de Castilla-La Mancha"	8
Nuestros Vinos Novedades	12
Espumosos de La Mancha Aumento en Navidad	14
Premios Vino y Cultura Concurso Vinos de La Mancha	16
Vinos Jóvenes 2005 Premios 2005	19
Colaboración UCLM Marketing	24



Consejo abierto **Staff**

Edita

C.R.D.O. La Mancha

Presidente

Gregorio Martín-Zarco
López Villanueva

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y Coordinación

Ángel Ortega Castañeda

Administración

Avda. Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
Tel.: 926 541 523
Fax: 926 588 040

E-mail: consejo@lamanchado.es.

Imprime

Lozano Artes Gráficas S.L.
E-mail: info@lozanoag.es

Depósito Legal

CU-224-1997

Feliz vino nuevo 2005 y pródigo año 2006

E

l final de año siempre es una época interesante para el mundo del vino, porque es cuando, por fin, se culmina el proceso de transformación de la uva que se inició con la vendimia y ven a la luz los vinos nuevos de la última cosecha ("Por San Andrés, el mosto vino nuevo es").

Además, en el caso de La Mancha, esto tiene una mayor importancia si cabe, puesto que es notoria la apuesta que viene haciendo la Denominación de Origen en los últimos años por potenciar sus Vinos Jóvenes, tanto los tradicionales blancos Airén y tintos de Tempranillo, como otros procedentes del enorme abanico de nuevas variedades que se han incorporado en los últimos años (Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay, Verdejo,...), tanto para ser elaboradas como monovarietales, como para el coupage con otras uvas de calidad contrastada.

Por otro lado, pese a que las bodegas manchegas tratan de llegar a todos los mercados y, por ello, presentan una amplia gama de productos (vinos jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos), no es menos cierto que son los vinos de cosecha los que más han crecido cuantitativamente en los últimos años, aunque tal vez porcentualmente el incremento ha sido mayor en los vinos envejecidos en roble.

Los vinos jóvenes de la D.O. LA MANCHA son refrescantes y muy aromáticos; idóneos para acercar al mundo del vino a aquellos no iniciados que no se limitan a pedir vinos más clásicos. Y esta es una oportunidad que no podían desaprovechar las bodegas manchegas, por lo que el Consejo Regulador decidió elegir Madrid para presentar sus vinos nuevos hace ya siete años, convirtiéndose este evento en una cita clásica para todos los aficionados al vino de la capital, aunque ha ido cambiando de lugar; por ejemplo, este año se eligió el Jardín Tropical de la Estación de Atocha, un lugar idóneo al que se acercaron miles de madrileños los días 1 y 2 de diciembre.

Por último, incidir en que, pese a que es sobradamente conocido que La Mancha es una región de enorme tradición vitivinícola y con una inmensa capacidad de producción; y a que también son muchos los que tienen consciencia de la enorme mejora de la calidad de sus vinos - De hecho, se podría afirmar que este fue el gran logro de la década de los noventa en la Zona de Producción, que además, en lo que llevamos de siglo se ha consolidado plenamente- no es tan habitual que el consumidor tenga consciencia plena de cuál es la oferta que la Denominación de Origen "La Mancha" puede ofrecer al consumidor.

De hecho, el mayor reto que hoy tienen las bodegas es dar a conocer su producto y convencer a los restaurantes y responsables de puntos de venta de que le den el trato que su calidad demanda.

El esfuerzo promocional del Consejo Regulador en los dos últimos años ha tratado de captar al consumidor final, pero para esto de verdad surta efecto también es necesario que éste pueda disponer de una oferta suficiente de vinos manchegos cuando los demande. Y cada vez lo hará más, porque la oferta de calidad -mucho calidad - de nuestra Zona de Producción sigue creciendo.

Nuevos premios para **El Consejo Regulador**

La revista Dirigentes, perteneciente al grupo Negocios, concedió el premio "Dirigentes Castilla-La Mancha" al presidente del C.R.D.O. "La Mancha", Gregorio Martín Zarco el pasado día 29 de noviembre en el hotel Beatriz de Toledo.

Asimismo, la emisora provincial de televisión IMAS TV, con sede en Puertollano otorgó al Consejo Regulador el premio a la Innovación Tecnológica, que también fue recibido por el presidente de dicha institución en un acto que se transmitió en directo el pasado día 30 de noviembre desde el auditorio de Puertollano.

Dicho acto contó con la presencia de un importante número de autoridades políticas, empresariales y sociales.



El Vino Manchego participó en la **I Feria del Queso Artesano**



El centro comercial Príncipe Pío de Madrid fue el escenario de la I Feria del Queso Artesano, un evento que congregó a miles de personas que en conjunto degustaron unas 10 toneladas de queso y cerca de 2.000 botellas de vino, destacando en este apartado la presencia de la Denominación de Origen "La Mancha", que

ofreció una amplia gama de productos, compuesta por blancos y tintos jóvenes, así como crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos.

El éxito de la presentación fue rotundo, ya que más de 10.000 personas participaron en la degustación celebrada entre los pasados días 13 y 16 de octubre. Todos ellos pudieron comprobar el excelente maridaje existente entre los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y los diferentes quesos participantes, tanto de oveja, como de cabra o de vaca, así como curados o más frescos.

Al margen de la degustación ofertada en los expositores, la catas de vinos y quesos, que se ofrecían a grupos de 50 personas dos veces al día, fueron una de las actividades paralelas de mayor importancia, porque la unión de vino y queso es, sin duda, uno de los mejores matrimonios gastronómicos que existen.

"Ojos del Guadiana" medalla de oro en el Salon Internacional del Vino

La Cooperativa el Progreso de Villarrubia de los Ojos y su vino tinto Tempranillo Ojos del Guadiana 2004, recibió una medalla de oro en el Salón Internacional del Vino (IberWine), que se celebró entre finales de noviembre y principios de diciembre en Madrid.

El acto de entrega de los premios estuvo presidido por diversas autoridades, entre las que destacó la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, que fue la encargada de hacer entrega de la distinción al presidente de El Progreso, Cesáreo Cabrera.

La Cooperativa El Progreso estuvo presente en este evento ferial dentro del pabellón institucional de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.



Por otro lado, también es reseñable el hecho de que seis vinos de la Cooperativa El Progreso hayan sido calificados de excelentes por su relación calidad-precio en la Guía Peñín 2006



Cocina, Quijote y Vino

Las jornadas "La Cocina del Quijote Ayer y Hoy" organizadas por el Instituto de Hostelería "El Valle" de Jaén tuvieron como invitados de honor a los vinos de La Mancha, ya que el pasado día 26 de octubre se ofrecieron dos degustaciones a los alumnos del citado centro formativo y a un grupo de empresarios jienenses vinculados con la rama de la hostelería.

En primer lugar, el responsable de comunicación del Consejo Regulador, Ángel Ortega, ofreció una conferencia sobre los vinos, seguida de una cata elemental sobre los vinos elaborados a partir de variedades típicamente manchegas, como la Airén o la Cencibel (Tempranillo).

A la hora del almuerzo se disfrutó de un menú degustación comentado por Manuel Seller, maître del restaurante "Un Alto en el Camino", estando todos los platos acompañados por vinos manchegos.

Más tarde, también hubo una cata comentada por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo, José Luis Barco Lizano, que estuvo dirigida a los profesionales del sector.

La Cooperativa Virgen de las Viñas sigue abriendo mercados



La Cooperativa Virgen de las Viñas realizó la presentación de los vinos que elabora con la marca Tomillar al amparo de la D.O. LA MANCHA en el prestigioso hotel Jalta de Praga

Con este y otros actos, la cooperativa tomellosera se propone expandir sus exportaciones a países como república Checa, Polonia, Eslovaquia, Bulgaria y Rumania.

La presentación se dirigió al sector de hostelería y tiendas especializadas de la capital checa; y a ella acudieron alrededor de 130 personas entre las que se encontraron importantes compradores de alimentación del país. También acudió a dicha presentación el embajador de España en la República Checa

Periodistas mejicanos visitan El Consejo Regulador

El pasado mes de octubre, un grupo de periodistas mexicanos visitó la sede del Consejo en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y el Museo del Vino que allí se encuentra.

Los dos periodistas mexicanos, que trabajan en el Diario Milenio, con importante difusión en diferentes estados del país azteca, acudieron al Consejo Regulador acompañados de un técnico de la Cámara de Comercio de Ciudad Real y, además de recibir múltiple información sobre las diferentes actividades desarrolladas por esta institución, mantuvieron una interesante charla con el secretario del Consejo, Alfonso Alonso, con quien valoraron las diferentes posibilidades de colaboración entre su periódico y las bodegas acogidas a la Denominación de Origen, con el fin de potenciar la penetración de los vinos manchegos en México.

Los dos redactores se mostraron sorprendidos por la enorme importancia que tiene la vitivinicultura en la región de La Mancha y adquirieron el compromiso de realizar un amplio reportaje en su país sobre la región con motivo del IV Centenario del Quijote, en el que se tratase de forma particular la situación de los vinos manchegos, cuya calidad les sorprendió muy gratamente.



Por último, comentar que los periodistas también se sorprendieron al conocer que el actual presidente de México, Vicente Fox Quesada, ya había visitado la sede del Consejo Regulador cuando todavía era gobernador de Guanajuato, potenciando las relaciones entre ambas regiones.



PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

Crta. Tomelloso, Km. 1,8 - 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)
Tlf: 902 141 533 Fax: 967 145 875
E-mail: comercial.parcitank@polalsa.com
Web: www.polalsa.com

9.131 gracias

Una por cada día que llevamos en activo gracias a ti.



C/ Tomelloso, 18 - P.I. Larache · 13005 Ciudad Real · Teléfono 926 213 877 · Fax 926 210 934 · info@lozanoag.es



Francisco García González,
Facultad de Humanidades de Albacete.
Universidad de Castilla-La Mancha.

El viñedo en Castilla-La Mancha en torno a la época del Quijote (3)

Sobre la calidad de los caldos son muy expresivas algunas alusiones encontradas en las fuentes que apuntan a la selección y cuidado de su elaboración. En la Relaciones Topográficas de Felipe II referidas a la población de Mondéjar (Guadalajara) se dice que había “mucho vino, muy bueno y delicado, y hácese aloques muy escogidos”. También en Tendilla se “coxe cantidad de vino y mui bueno, y por tener tan buenas bodegas se detiene más tiempo que en otro ningún pueblo de su comarca, y así ordinariamente tiene más subido de precio”. En el siglo XVIII Esquivias tenía «el privilegio de bodega cerrada, con el fin que no se desacredite esta bodega tan famosa, viciando con otra uva o viña la venta de sus exquisitos

vinos”. No obstante, como ponen de manifiesto diferentes autores y viajeros, los caldos valdepeñeros siempre fueron muy valorados. Eugenio Larruga, en sus Memorias políticas y económicas, reivindicaba poco antes de terminar el siglo XVIII un puesto en el mercado para el vino de Valdepeñas frente a los de otros países:

“El [vino] de Valdepeñas y sus inmediaciones tiene fama. Su campiña, plantada la mayor parte de viñas, lo da exquisito y abundante. Provee mucha parte de la Corte. Es mucho mejor para todo gasto que los de Borgoña, Burdeos, Champaña y otros que han introducido el lujo de las mesas, lo que procuran fomentar los extranjeros por las sumas considerables que nos sacan, mas por mero capricho nuestro, que con

motivo razonable que nos excite a ello...”

En toda la región el vino padeció siempre el problema de una deficiente comercialización. Los caldos de mejor calidad iban para Madrid mientras que los más inferiores se destinaban al abasto local o de poblaciones próximas. Sólo algunas “pequeñas porciones” se enviaban a Cádiz, Sevilla y a otras poblaciones andaluzas. Una penosa situación cuando, según el viajero inglés Townsend, si se pudiera abrir un canal interior navegable hacia Sevilla “ese vino, así como otros varios que se cosechan en La Mancha, podrían ser llevados a Inglaterra y allí serían muy buscados”. Un acertado juicio que nos recuerda cómo conocer nuestro pasado sirve para comprender nuestro presente y, sobre todo, nos permite encontrar algunas claves fundamentales para poder afrontar con garantías nuestro futuro.

Es mucho lo que nos queda por conocer sobre el sector vitivinícola en la historia de Castilla-La Mancha. Por ello, no queremos dejar pasar la oportunidad que nos brinda esta publicación para invitar tanto a las administraciones públicas como al mundo empresarial a que apuesten por el conocimiento y la investigación del pasado de una de las señas de identidad que más caracterizan a nuestra tierra.



Éxito de la primera edición del FESTIVAL EUROPEO DE CINE

“Vinos de Castilla-La Mancha”



TODAS LAS ACTIVIDADES TUVIERON TUVO UNA GRAN ACOGIDA POPULAR DESDE LA PRIMERA JORNADA

Tras una populosa presentación el 18 de septiembre, el Primer Festival de Cine Europeo “Vinos de Castilla-La Mancha” se celebró a lo largo de la semana del 19 al 24 de septiembre.

Al margen de la inauguración oficial, el primer acto fueron las Jornadas de Cine en Educación y Valores, que reunieron en el cine Cervantes de La Solana cerca de 2.000 niños de pueblos pertenecientes al Alto Guadiana-La Mancha, los cuales pudieron disfrutar de la película “Gigante de Hierro”, presentada por Araceli Vega, profesora y escritora, que ensalzó los valores de integración y amistad que se apreciaban en el largometraje. Al finalizar, además del saludo de Cinecito, que es la mascota del Cine de la Fundación Lumière, todos los niños recibieron regalos y una ficha didáctica sobre el film para rellenar en clase.

En cuanto a las exposiciones relacionadas con el mundo del cine que se pudieron ver en la Casa don

Diego de La Solana a lo largo de toda la semana del Festival, hay destacar el alto número de visitas que tuvieron tanto la de etiquetas de vino con vinculación cinematográfica aportadas por la Asociación Nacional de Coleccionistas de Etiquetas y como la del fotógrafo Paco Manzano sobre actores. De hecho, Julio Cayuela, un importante coleccionista de etiquetas, estuvo presente el día de la inauguración y valoró positivamente la asistencia de público





Por lo que se refiere a las catas populares de vinos, el éxito fue tremendo, ya que las 10 catas que se celebraron a lo largo de la semana (2 cada día) suscitaron enorme expectación entre el público, que mostró mucho interés por conocer de primera mano la gran oferta vitícola con que cuenta esta región.

Cada cata tuvo una media de asistencia de 50 personas, por lo que fueron cerca de 500 personas las que tomaron parte en este singular concurso, en el que era el público el encargado de elegir el "vino de cine".

Además, hay que destacar que cada uno de las marcas participantes se cató en 4 ocasiones, lo que supone que fue valorado por unas 100 personas distintas.

Los cortos participantes en la sección oficial, fueron: "El culpable" (José A. Moreno), "Las caras del miedo" (Rafael Fernández), "Coolness" (Daniel Rebner), "La mala sombra" (Miguel Ángel Escudero), "Héroe de verdad" (María Rodríguez), "Lucía" (Diego Fernández), "Mi madre tiene la culpa" (Lucía García), "Inquietudes mundanas" (Jorge de Francisco), "El infierno de Ángela" (Elisabert Ramos), "24 instantes" (Daniel Chamorro) y "Tumor maligno" (Juan Rueda).

Los largometrajes participantes fueron "Sólo un beso" (Ken Loach), "Aislados" (David Marqués), "El Camino de Víctor" (Dácil Pérez de Guzmán) y "El Guardia-vías" (Daniel Celaya y Andrea Trigo).

En cuanto a los documentales, se pudieron ver los títulos "Mondovino" (Jonathan Nossiter), "Lost in La Mancha" (Keith Fulton y Louis Pepe), "Si nos dejan" (Ana Torres), "Manolo Recicla" (Manolo González) y "Don Quijote o las desventuras de un hombre enfadado" (Jean-Michel Mariou).

Dentro de la sección "Cine en el Recuerdo" se pudieron ver filmes tan memorables como "Bienvenido Mr. Marshall", "Vida Perra", "Pelusa", "Dónde estará mi niño" y "Justino, Un Asesino de la Tercera Edad", siendo algunas de ellas presentadas por sus protagonistas, ya que al Festival acudieron actores tan populares como Esperanza Roy, Saturnino García, Manolo

Escobar, Marujita Díaz y Carmen Sevilla, recibiendo todos ellos la medalla Lumière del Cine.

Por otro lado, resaltar que el día 21 de septiembre estuvo dedicado a Francia y, además de exhibirse las películas "Usted primero..." (Pierre Salvadori) y "Un asunto de gusto" (Bernard Rapp), hubo una degustación de vinos y quesos franceses. Como actividad paralela al festival, también se presentó un taller de guión con alumnos del Instituto de Educación Secundaria de La Solana, que realizaron un cortometraje propio.

En resumen, tal y como indicó el presidente de la Fundación Lumière, tras ver el interés popular que generado el festival, no es exagerado decir que el hermanamiento entre cine y vino reportará enormes beneficios a ambos, ya que ha sido percibido muy positivamente por los dos mundos, que no están tan lejos como puede parecer en primera instancia, porque tanto el beber una buena copa de vino castellano-mancheño, como el ver una buena película puede proporcionarnos placer y entretenimiento.

GARCÍA BERLANGA TAMBIÉN PASÓ POR EL FESTIVAL



La mesa redonda "El vino según los directores" fue uno de los actos estrella de la cuarta, ya que contó con la participación de los directores Luis García Berlanga, Javier Aguirre, David Marqués y Ramiro Lapiedra, actuando como moderador el periodista José Peñín, responsable de la edición de una de las guías de vinos más prestigiosas de nuestro país.

Berlanga comentó que había sido un buen aficionado al vino desde su infancia, ya que su familia tenía viñedos, pero que ahora, a sus 84 años, lo bebía incluso por prescripción médica, ya que le habían recomen-



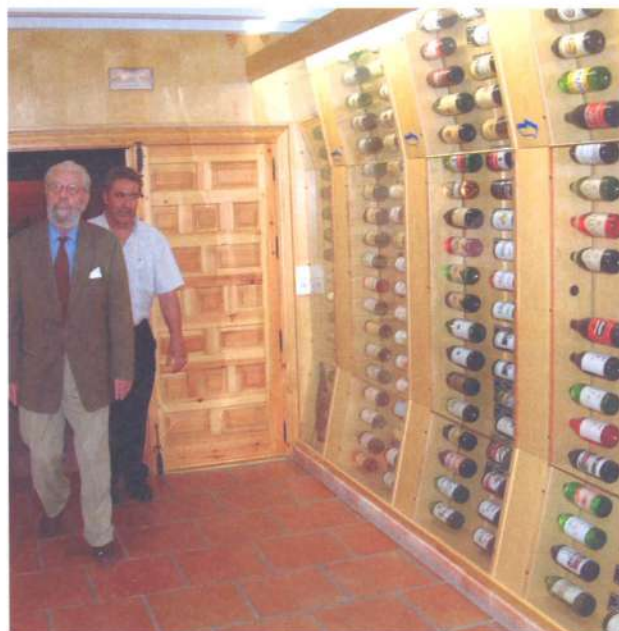
dado que tomase una vaso de vino tinto durante la comida y otro durante la cena.

El director de Bienvenido Mr. Marshall también felicitó al Festival por su originalidad, al tratar de romper con los moldes establecidos en los certámenes habituales.

Peñín insistió en el efecto mimético que en los espectadores puede producir el comportamiento de los actores en las películas, incluyendo el de beber vino, tal y como se ha podido apreciar tras la exhibición de películas como "Entre Copas". Además, el vino, sobre todo el tinto (su color destaca mucho más ante la cámara), es cada vez más utilizado en las películas americanas.

También fue interesante la digresión del director de cine para adultos Ramiro Lapiedra, que acudió al evento acompañado de su mujer, la actriz de cine erótico Lucía Lapiedra. Aquél comentó que él entendía el vino de dos formas distintas en su cine; primero como un icono de la pasión, representada por el color del vino tinto, y después por los efectos de desinhibición y exaltación de los sentidos que produce, ya que en este tipo de películas, caracterizadas por no tener demasiada fuerza argumental, necesitan excusas que justifiquen lo monotemáticas que resultan sus tramas.

Por su parte, Javier Aguirre puso el énfasis en que se llevase al cine la Cultura del Vino, porque muchas veces sólo se utiliza como una bebida alcohólica sin más, sin tener en cuenta todo lo que encierra el vino, cuyas apariciones no pueden limitarse a las de un objeto decorativo, que muchas veces forma parte de una campaña promocional de una determinada marca. Ya por la noche, el grupo de directores se dirigió ha-



cia Alcázar de San Juan, donde disfrutaron de una típica comida manchega en la sede del Consejo Regulador, visitando también sus instalaciones y el Museo del Vino que allí se encuentra.

García Berlanga se mostró muy agradecido por todas las atenciones recibidas, tanto en el Festival de La Solana como en la sede del C.R.D.O. LA MANCHA, donde firmó en el libro de honor, junto al resto de directores.

LOS VINOS ARTERO TEMPRANILLO 2004 Y MARQUÉS DE CASTILLA CRIANZA RESULTAN ELEGIDOS "VINOS DE CINE"

El broche de oro al I Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla-La Mancha" fue la entrega de premios del pasado día 24 de septiembre en el teatro "Tomás Saavedra" de La Solana.

Allí se concedieron los premios "Hoja de la Vid" a las siguientes películas:

Mejor película: "Aislados".

Mejor documental: "Manolo recicla".

Mejor cortometraje: "Mi madre tiene la culpa".

Mejor cortometraje (premio del público): "El culpable".

Mejor cortometraje manchego: "24 instantes".

A la película más taquillera del 2004 (Premio "Jesús Onsurbe"): "Mar adentro".

Asimismo, todos los ganadores recibieron su peso en vino por cortesía de las bodegas y Consejos Reguladores participantes.



En la clausura de la gala también tuvo lugar un homenaje a María Isbert, probablemente la más veterana de todas las actrices que aún están en activo en nuestro país, que, además del reconocimiento de todos los presentes, recibió emotivas dedicatorias grabadas en vídeo de otros muchos compañeros de profesión, como Tony Leblanc, José Sacristán o el propio Antonio Banderas.

La hija del genial actor manchego Pepe Isbert acudió al escenario acompañada de los miembros de su familia, entre los que se encontraba su hijo Tony, que fue el presentador de la gala. También subió al escenario Carmen Sevilla, que se emocionó enormemente con el homenaje a María Isbert.

Además, la conocida presentadora de Cine de Barrio, había recogido previamente la medalla Lumière del Cine en representación de su programa, que apro-

vechando el Festival se ha estado grabando en La Solana, y ha incluido la visita a la Cooperativa Santa Catalina y a un viñedo por parte de la propia Carmen Sevilla, que durante un rato estuvo acompañando a una cuadrilla de vendimiadores de la localidad.

También asistieron a la clausura del Festival otros actores como Ricardo Gómez y Patricia Ponce (Carlitos y Maika en la serie Cuéntame), Saturnino García, Esperanza Roy, Rosa Campillo,...

En lo que se refiere al vino, las bodegas acogidas a la Denominación de Origen "La Mancha" obtuvieron dos de los tres premios que se concedieron en el certamen popular de vinos que se celebró coincidiendo con el Festival.

Los ganadores fueron los vinos **Artero Tempranillo 2004** de Bodegas y Viñedos Muñoz, S.L., ubicada en Noblejas (Toledo) y el crianza **Marqués de Castilla** de Bodegas CRISVE (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos (Ciudad Real).

En definitiva, este Festival se ha cerrado con un balance muy positivo para los vinos de la región y, en particular, para la Denominación de Origen "La Mancha", ya que gracias a este evento ha sido posible incrementar la sensibilidad hacia el vino desde un sector con tanta aceptación popular como es el Cine.

De hecho, tanto en las mesas redondas en las que actores y directores cinematográficos han intervenido, como en otros actos paralelos organizados en torno al Festival (visitas a bodegas de Pedro Muñoz, Tomelloso, Villarrobledo, Socuéllamos y Alcázar) se ha detectado una predisposición muy positiva por parte de todos los artistas hacia los vinos manchegos, de los que han destacado su enorme calidad, pese a no ser tan conocidos como otros.



Nueva Varietal

VIÑASORO TRES UVAS

Bodegas Viñasoro, S.L.
Ctra. Manzanares-Alcázar,
Km. 3
13600 Alcázar de San Juan
Tel: 926 55 05 09
Fax: 91 859 60 88
vinasoro@bodegas-vinasoro.com
www.bodegas-vinasoro.com



Moscatel de grano menudo/Airén 2005

Fase visual: amarillo paja.
Fase olfativa: muy potente en nariz, como corresponde a su variedad.
Fase gustativa: fresco, sabroso, equilibrado y muy largo.

Nueva Crianza

ARCADUZ

José Luis Flores Alcázar
C/ Arenal, 13
13210 Villarta de San Juan
Tel: 926 64 01 70
Fax: 926 64 06 30
transvinos@cpe-cr.es



Tempranillo 2001

Fase visual: de color rojo rubí con ribete teja.
Fase olfativa: potente en nariz, con aromas a frutas rojas y maderas.
Fase gustativa: vigoroso, estructurado y carnoso.

Nueva Reserva

VIÑA ORCE

Bodegas Martínez Sáez
Ctra. Villarrobledo -Barrax, Km. 14
02600 Villarrobledo (Ciudad Real)
Tel: 967 440 200
Fax: 967 440 204
antonio@lapina.es



Cabernet Sauvignon - Merlot 2002

Fase visual: de color rojo granate.
Fase olfativa: aromas de tostados bajo un fondo de fruta madura.
Fase gustativa: amplio, sabroso y suave.

Nueva Presentación

DON LUCIANO

J. García Carrión La Mancha, S.A.
Guardicionero, s/n
13250 Daimiel (Ciudad Real)
Tel: 926 26 01 04
Fax: 926 26 00 91
flozano@jgarciacarrion.es
www.vinosdefamilia.com



Tempranillo 2005

Fase visual: de color rojo violeta.
Fase olfativa: aromas de frutas rojas y florales.
Fase gustativa: aromático, fresco, equilibrado y con buen post gusto.

Nueva Presentación

GALÁN DE MEMBRILLA

Coop. Ntra. Sra. del Rosario
Ctra. de La Solana, 34
13230 Membrilla (C. Real)
Tel: 926 63 66 60
Fax: 926 63 73 09
crosario.3062@cajarural.com



Airén 2005

Fase visual: de color amarillo pálido con matices verdosos.
Fase olfativa: aromas a frutas tropicales.
Fase gustativa: carnoso y amplio.

Nueva Marca

NÉGORA

Coop. La Unión AB
Barrio San José, s/n
02100 Tarazona de La Mancha (Albacete)
Tel: 967 480 074
Fax: 967 480 294
cclaunion@terra.es



Tempranillo 2004

Fase visual: de color rojo rubí, con tonalidades vivas.
Fase olfativa: aromas de frutas rojas, muy amplio y agradable.
Fase gustativa: fresco y armónico.



Nueva Marca

EL CASTAÑAR

Coop. Ntra. Sra. de los Remedios
C/ de la Cooperativa
45100 Sonseca (Toledo)
Tel: 925 380 322
Fax: 925 381 617
coopremedios@terra.es

Tempranillo 2004

Fase visual: de color rojo cereza con tonos violáceos.

Fase olfativa: aromas florales con toque de frambuesa.

Fase gustativa: largo en boca, con gran estructura.



Nueva Marca

CASA CAPITÁN

Coop. Ntra. Sra. de la Antigua
Paseo de las cooperativas, s/n.
13320 Villanueva de los Infantes
(Ciudad Real)
Tel: 926 360 290
Fax: 926 360 290
antiguayto@ucaman.es

Tempranillo 2004

Fase visual: de color picota violáceo.

Fase olfativa: aromas de fresas y moras.

Fase gustativa: fresco, carnoso y con cuerpo.



Nuevo Crianza

TERRA GIGÜELA

Jesús María Recuero Martínez
C/ La Puebla, 14
45810 Villanueva de Alcardete (Toledo)
Tel: 925 166 396
Fax: 925 166 396
jesusrecuero@teleline.es

Espumoso Brut Nature

Fase visual: color amarillo acerado con burbujas finas y rectas.

Fase olfativa: aromas limpios y agradables.

Fase gustativa: amplio, equilibrado y seco.



Nueva Marca

CONDE BASTIANO

Juan Ramón Lozano, S.A.
Avda. Reyes Católicos, 156
02600 Villarrobledo
Tel: 967 141 907
Fax: 967 145 843
administracion@bodegas-lozano.com
www-bodegas-lozano.com

Gran Reserva Tempranillo-Cabernet 1998

Fase visual: color cereza atejado.

Fase olfativa: potentes aromas, mezclándose la fruta con los propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: gran estructura y elegancia.



Nueva Marca

LA MESETA

Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón.
Polígono Industrial, s/n.
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel: 926 610 309
Fax: 926 610 516
yuntero@yuntero.com
www.yuntero.com

Airén 2005

Fase visual: color amarillo pálido verdoso.

Fase olfativa: aromas frutales y florales.

Fase gustativa: ligero fresco y suave.



Nueva Marca

CILLERO

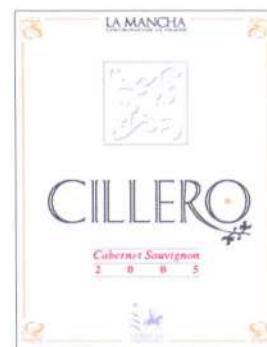
Bodegas Bojorne (Viñedos y Explotaciones Ruiz Sánchez, S.L.)
Ctra. Munera-La Roda, m.31.8
02630 La Roda (Albacete)
Tel: 616 42 90 71/669 74 53 08
Fax: 967 372 286
ayac@vodafone.es

Cabernet Sauvignon 2005

Fase visual: color rojo cereza intenso.

Fase olfativa: aromas a frutas rojas y pimiento.

Fase gustativa: carnoso y con cuerpo.



Los vinos espumosos de mejoran espectacularmente

Las burbujas de Don Quijote son muy apreciadas en el mercado madriileño

La producción de vinos espumosos, que tradicionalmente no ha sido significativa en la Zona de Producción "La Mancha", ha experimentado un importante crecimiento de ventas en los dos últimos años, lo que ha propiciado que las bodegas de la D.O. que elaboran este tipo de productos hayan agotado sus reservas y se planteen duplicar e, incluso triplicar, la producción en las próximas dos campañas.

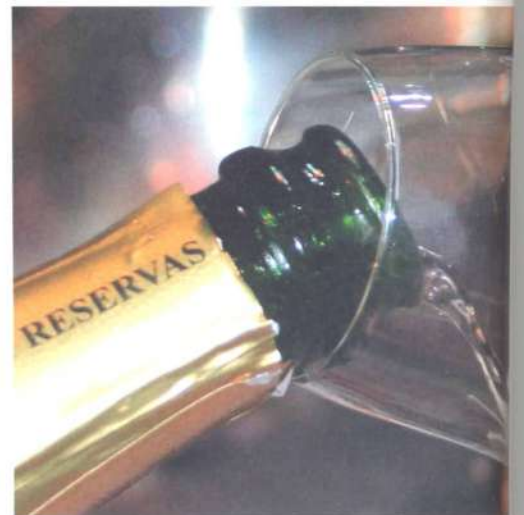
Domingo Picazo, que es el gerente de *Viñedos y Reservas*, una empresa de Villanueva de Alcardete (Toledo) que ostenta el liderazgo en la producción de espumosos en la región, afirma que ellos tuvieron un incremento de ventas del 30 % en 2004 y este año se sobrepasará el 40%.

Sus vinos se han consolidado en la capital, gracias a conseguir estar presente en puntos de venta como "Santa Cecilia" y los supermercados Sánchez Romero, sobre todo con sus productos estrella, el *Cuevas Santoyo Carolus* y el *Quijote IV Centenario*.

No obstante, Picazo comenta que su crecimiento no se basa sólo en el mercado nacional, ya que también está avanzando en el exterior, llegando a países tan exóticos como Japón, donde cuentan con dos importadores con los que contactaron en la pasada edición de Fenavin. También están presentes en Alemania, Inglaterra e Irlanda, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Chequia,...

Por último, el gerente de *Viñedos y Reservas* insiste en que más del 50% por ciento de los vinos base que utilizan para sus espumosos proceden de la variedad Airén, esencialmente manchega y de la que se siente muy orgulloso por los resultados que están obteniendo.

También en Villanueva de Alcardete, que es el verdadero centro de producción de espumosos de La Mancha, destaca la producción de la *Cooperativa Nuestra Señora del Pilar* con su *Alcardet*, elaborado artesanalmente y caracterizado por su burbuja fina y persistente, a la vez que presentan una



adecuada armonía de sabores; tal y como sucede con el espumoso de *Bodegas Verdúñez*, también ubicada en Villanueva y que ha apostado decididamente por el mercado exterior.

Tal y como indicó el presidente de la *Coop. Ntra. Sra. del Pilar*, en los próximos años multiplicará casi por 10 su actual producción de espumosos, debido a la gran demanda que han tenido en los últimos años y a las expectativas que genera un producto novedoso y que no defrauda a todo aquél que lo prueba.

La última marca de esquemas de este pueblo toledano dada de alta en D.O. es *Terra Gigüela* de *Jesús María Recuero*.

En Manzanares (Ciudad Real), *Vinícola de Castilla, S.A.* fue la bodega pionera en decidirse a sacar un espumoso con Denominación de Origen "LA MANCHA", *Cantares*, un vino que se elabora a partir del mosto yema de una vendimia selecta, lo que permite la

la D.O. "La Mancha"

su consumo en Navidad



obtención del vino base tras una segunda y lenta fermentación en botella, en la quietud de la cueva, según el más estricto método tradicional. Dentro de esta marca se diferencian el brut y el semi-seco, con tonos pálidos dorados y brillantes, tiene unas persistentes y finas burbujas. De limpios aromas frutales, sus sabores son ricos, elegantes y largos.

Por su parte, Vinícola de Tomelloso, S.C.L. elabora **Mantolán**, un vino resultante de una cuidadísima selección de uvas, principalmente Macabeo o Viura, y sometido posteriormente a un proceso de refermentación, siguiendo con total rigor el método tradicional de fermentación en botella, lo que le confiere los más nobles caracteres exclusivos de esta técnica. El proceso de crianza se realiza en silencio, oscuridad y estabilidad térmica, en la cueva durante un período mínimo de 20 meses. Posteriormente, en la fase de "degüello", las botellas se rellenan exclusivamente con el mismo vino,

lo cual le confiere su característica de Seco Natural o Brut Natural. Este proceso se va realizando según la demanda del mercado, asegurando, de esta manera, que el vino llega al consumidor en las mejores condiciones.

También en la provincia de Ciudad Real, concretamente en Pedro Muñoz, una pequeña bodega de cosechero, **Luis Fernández Fernández** también elabora un exquisito espumoso con el quijotesco nombre de Yelmo de Mambrino. Además, esta bodega comercializó hace unos años el primer vino espumoso procedente de uvas de cultivo ecológico de nuestra D.O. con la marca Andante. Este extra brut tiene un color amarillo pajizo, con burbuja fina y buena estructura.

Por último, en la **Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer** (Toledo) encontramos el **Altovela** Brut nature. Según nos indica su gerente, Antonio Calleja, lo comenzaron a elaborar sólo

para el mercado local y en un número apenas significativo, pero debido a la increíble demanda que han tenido en los próximos años ampliarán sustancialmente su volumen de producción

En definitiva, lo que sí queda claro es que los espumosos manchegos se caracterizan por su gran calidad y por ser muy adecuados para los postres y, por qué no, también para algunos aperitivos. Pueden ser blancos y rosados secos, semi-secos, semidulces y dulces, pero su principal característica es que tienen gas carbónico de origen endógeno, es decir, que se crea en el vino a causa de una segunda fermentación, que se provoca por la adición de una cantidad de sacarosa y un cierto número de levaduras especiales capaces de transformar el azúcar en alcohol y en anhídrido carbónico, en unas circunstancias especiales. Es precisamente este anhídrido carbónico el que hace que el tapón salga disparado al abrir la botella.

En cuanto a su servicio, se recomienda temperaturas bajas (entre 5 y 7° C) para que se dé la penetración perfecta entre las moléculas de gas y las del líquido, lo que dificulta la erupción de las burbujas y su consiguiente dispersión. Precisamente para favorecer el mantenimiento del anhídrido carbónico, se recomienda que se utilicen copas largas y estrechas a la hora de servir el espumoso, contrariamente a la costumbre, hoy prácticamente superada, de servir estos vinos en copas de forma baja y ancha.

NUEVA EDICIÓN DE LOS CONCURSOS



El pasado día 24 de noviembre tuvo lugar una nueva edición de los Premios "Vino y Cultura", con los que el Consejo Regulador pretende reconocer la labor profesional de aquellas personas e instituciones que más hayan luchado por la Cultura del Vino y, particularmente, por los vinos de la D.O. LA MANCHA.

El más antiguo de todos los certámenes que se engloban entre los premios "Vinos de La Mancha", el **Concurso Nacional para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas**, ha cumplido ya 12 ediciones, siendo el decano de todos los convocados por la D.O. LA MANCHA, si exceptuamos los que organiza para premiar la Calidad de sus Vinos Nuevos y Embotellados.

Este concurso ha tenido una importante participación de establecimientos regionales e, incluso de otros locales de la geografía nacional, ya que entre los premiados se encontraba un establecimiento de Barcelona, con un nombre tan manchego como el de "Cultura Airén", que obtuvo el accésit en la categoría de Tiendas Especializadas, dotado con 350 euros. El primer premio fue para el establecimiento "Valentín Moreno e Hijos" de Guadalajara, que recibió 1.400 euros.

En cuanto a la categoría de Hostelería y Restauración, el ganador fue el restaurante "Casa Pepe" de Carrión de Calatrava (Ciudad Real), que obtuvo 1.400 euros, mientras que el accésit recayó en los restaurantes "El

Bodegón" (Daimiel – Ciudad Real) y "La Tinaja" (Alcázar de San Juan – Ciudad Real), que consiguieron sendos premios de 350 euros.

A la hora de elegir al ganador, el jurado valoró, además de la documentación presentada por cada establecimiento, el número de marcas y tipos de vino del local, valorando especialmente la presencia de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA". También se tuvo en cuenta que los catálogos y cartas que presenten los establecimientos estén debidamente diligenciados por la Delegación de Industria o por la Asociaciones Provinciales de Hostelería a las que pertenezcan.

En cuanto a la VIII Exposición Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha", tomaron parte 95 obras, de las que se seleccionaron 33 para la exposición, que se pudo visitar en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, desde el 24 de noviembre al 23 de diciembre.

Para participar en este concurso se requería que los cuadros estuviesen realizados en óleo y con unas dimensiones superiores a los 50 cm. en su lado menor, refiriéndose la temática al entorno vitivinícola.

Las pinturas adquiridas por el Consejo Regulador son: "Tierra Roja de La Mancha" (Antonio Utrera Quesada), "Desde el santuario" (Pablo Rodríguez de Lucas) y "La mesa blanca..." (José Luis López Romeral).

“VINOS DE LA MANCHA”

Por lo que se refiere a la IX Exposición de Fotografía, cuya temática también ha estado referida al mundo de la vid y el vino o a paisajes manchegos, se presentaron cincuenta colecciones de otros tantos artistas, de las que se adquirieron doce obras pertenecientes a siete colecciones distintas.

En conjunto, el Consejo Regulador contaba con un presupuesto para adquisición de obras de 10.800 euros en el caso de las pinturas y de 3.600 euros en el de las fotografías.

En definitiva, gracias a estos dos concursos, el Consejo Regulador ha logrado atesorar una extraordinaria pinacoteca, así como una amplia recopilación de fotografías con temática vitivinícola; las cuales probablemente se muestren al público madrileño en los próximos meses gracias a la colaboración de Caja Madrid, que ha puesto a disposición del Consejo una sala de exposiciones en Aranjuez.

En cuanto al IX Certamen Literario, se concedió un primer premio de 2.000 euros y trofeo a Jacobo Meléndez Martínez (Córdoba) por la obra **“Lumbre y fortuna de La Mancha”**.

El accésit, dotado con 1.500 euros fue para **“Un río de pasión: así es el vino”**, de Luis García Pérez (Puerto Llano-Ciudad Real).

En total se presentaron una treintena de obras poéticas, que debían ser inéditas y basadas en la Viña y el Vino de “LA MANCHA”.



EXPOSICIÓN DE PINTURA

1. José María Díaz Martínez (*Tierra de don Quijote*).
2. José María Díaz Martínez (*Paisaje de la Mancha*).
3. Roberto Alarcón Pérez (*Septiembre*).
4. Carlos Sosa Gómez (*Por tierras manchegas*).
5. Adalberto Catalá Yuste (*Hangares en Alcázar*).
6. Juan Angel Saiz Manrique (*Uvas blancas*).
7. Antonio Utrera Quesada (*Tierra roja*)*
8. Carmen Rodríguez del Amo (*La parra*).
9. María José Rodríguez San Vicente (*La vendimia*).
10. Juan Fernández González (*Composición con cristal*).
11. Pablo Rodríguez de Lucas (*Desde el santuario*)*
12. Pablo Rodríguez de Lucas (*Mota*).
13. Rafael Recuero (*Añadas*).
14. Meme de Iracheta (*Uvas y vino*).
15. Meme de Iracheta (*Bruma*).
16. Jorge Pérez Parada (*Triunvirato Manchego*).
17. Julián Peco Rodrigo (*Por el Valle de Alcudia*).
18. Dolores Sanz Román (*Mantón, uvas, naranjas y vino*).
19. Anabel Ortiz Vargas (*Uva de mesa*).
20. Anabel Ortiz Vargas (*Denominación de Origen*).
21. Julián Mendoza (*Interior*).
22. Julián Mendoza (*Esencia*).
23. Felix Huertas Blanco (*Bodegón de caracol*).
24. Miguel Ángel Ferrándis Revuelto (*Hacia la bodega*).
25. Conchi Aguilar (*Viñas manchegas*).
26. Salvador Pérez Tobarra (*Vendimia en la Mancha*).
27. Salvador Samper Cortés (*Racimos*).
28. Diego Muñoz García (*Viñas*).
29. José Luis López Romeral (*La mesa blanca*)*
30. Marisa Rivera Martín (*Vendimia*).
31. Amalia del Alamo (*Esperando el momento*).
32. José López Martínez (*De la cepa al tonel*).
33. José M. Exojo Mena (*Vendimia*).
34. Viky Taboada Badaló (*Colores cálidos*).
35. Viky Taboada Badaló (*Otoño en la Viña*).
36. Jorge Pedraza López (*Paisaje Manchego*).

Por último, también se concedió el V Premio Fidelidad al Vino a la **Fundación Lumière**, dedicada a la promoción del séptimo arte en muy diversas vertientes, y con la que el Consejo Regulador ha colaborado estrechamente en la organización del I Festival Europeo de Cine "Vinos de Castilla-La Mancha" de La Solana, además de en la organización de la próxima presentación de los Vinos Jóvenes de la D.O. LA MANCHA en Madrid.

En el acto de entrega de premios, además del presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, y numerosos bodegueros inscritos en la D.O., estuvieron presentes diversas autoridades regionales, como el presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, **Fernando López Carrasco**; el alcalde de Alcázar de San Juan, **José Fernando Sánchez Bódalo**; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, **Alipio Lara**, o el delegado de Agricultura de Cuenca, Rodrigo Molina Castillejo.

En su discurso de apertura, Martín Zarco ensalzó la calidad de las obras presentadas e insistió en el compromiso adquirido por la Denominación de Origen para tratar de potenciar el acercamiento entre los vinos de calidad manchegos y la Cultura, organizando para ello diferentes actividades, como el Concurso de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, o las exposiciones nacionales de pintura y fotografía y el concurso literario; así como los premios "Investigación del Vino", "Divulgación de la Cultura del Vino" y "Maestro del Vino", que periódicamente organiza el Consejo Regulador.

De hecho, se trata de unos actos muy esperados por gran número de artistas, tal y como demuestran los datos de participación, que además forman parte de la agenda cultural de nuestra región.



EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA

1. Raquel Córdoba García. **Alma al Sol** (Colección completa, Adquirida).
2. Vicente Cervera Casino – **Dos Fotografías S/T** (Adquisición una Fotografía).
3. Juan Manuel Sanz – **Dos Fotografías S/T** (Colección Adquirida).
4. Mario Pereda Berga. **Una Fotografía** (Adquirida).
5. Manuel Paniagua Saelices. **Una Fotografía S/T** (Adquirida).
6. Roberto Gómez Ruiz. **Tres Fotografías** (una adquirida).
7. Jesús Carrasco Olmedo. **En las entrañas de la tierra** (adquirida). **El espíritu del vino**.
8. Antonio Real Sánchez. **Tres fotografías** (Madrona, Bodega y Ruinas).
9. Luigi Battaglini. **Vendimia en Lanzarote I y II**.
10. Cintia Lorena Apíroz. **Tres Fotografías** (Ensayos sobre el Quijote I, II, y III).
11. José Manuel Madero García-Mascaraque. **Viñedo, sol y montaña. Sancho, para comérselas**.
12. Domingo Venero Barberán). **Una fotografía, S/T**.
13. José Ramón Luna de la Ossa. **Una fotografía - Imagen II**.
14. Pura Barranco. **Una fotografía - Reflejo**.
15. Pedro A. Martínez Parra. **Una fotografía - Rincón manchego**.
16. Tomás Beldad. **Una fotografía - D.O. La Mancha**.
17. Antonio Ramos Martorell. **Una fotografía, S/T**.
18. Paco Soler Ferrero. **Una fotografía, S/T**.
19. Lidia Lorente García. **Una fotografía** (Anunciando la primavera).
20. Antonio Ruiz Herrera. **Una fotografía, S/T**.



La Alta Calidad de los Vinos Jóvenes 2005



Ilegó a la Estación de Atocha de Madrid

Los vinos manchegos cogieron la Alta Velocidad para presentarse en Madrid, ya que tras una importante campaña promocional desarrollada por el Consejo Regulador durante 15 días en trenes TALGO y AVE con origen o destino en la capital, y gracias a la cual las miles de personas que tomaron los 900 trenes seleccionados pudieron comprobar la calidad de los Vinos Jóvenes manchegos, los días 1 y 2 de diciembre, 27 bodegas de la Denominación de Origen "La Mancha" desembarcaron en la Estación de Atocha de Madrid, la más emblemática de Madrid y el lugar natural por el que llegar desde el Sur hasta la capital de España.

Es la séptima ocasión en la que las bodegas manchegas han elegido la capital de España para presentar sus vinos nuevos, cuya

elaboración se ha concluido hace apenas unos días. En esta ocasión, además, se escogió el Jardín Tropical de la Estación de Atocha, ya que este punto es uno de los mejor comunicados de toda la capital, lo que, sin duda, ha facilitado la visita de miles de madrileños interesados por el mundo del vino y, en particular, por las nuevas elaboraciones realizadas por la Denominación de Origen "La Mancha", cuya mejora en la calidad ha sido impresionante en los últimos años, lo que ha posibilitado que incrementen considerablemente tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Pese a que se enviaron invitaciones a un número considerable de profesionales de la restauración, las tiendas especializadas, la distribución y los medios de comunicación, lo que el Consejo Regulador ha pretendido es llegar

directamente al consumidor final, por lo que la presentación se ha dirigido a todas aquellas personas que sintieran curiosidad por conocer mejor los vinos manchegos; un objetivo que se ha conseguido sobradamente, puesto que la presencia de público fue extraordinaria durante los dos días que duraron las degustaciones de las bodegas participantes.

Por otro lado, coincidiendo con esta presentación, se convocó una nueva edición de los Premios Joven, con los que el Consejo ha reconocido la dedicación y el talento de un "Joven Director de Hotel", un "Joven Maître" y un "Joven Sumiller".

Por otro lado comentar que también se han otorgado los Premios "Joven Blanco, Rosado y Tinto" a un popular deportista, una prestigiosa bailarina y un torero con



casta; todos ellos muy jóvenes, pero con suficiente curriculum para recibir éste o cualquier otro reconocimiento.

En definitiva, se trata de personajes que han destacado en sus respectivos ámbitos, como el deportista o el torero seleccionados, Sergio Ramos y Miguel Ángel Perera, respectivamente, cuya fuerza, valentía y vigor podría identificarse perfectamente con las características organolépticas de los vinos jóvenes manchegos ... potencia aromática, vigor y estructura en boca y, sobre todo, calidad... ¡Mucha calidad!

En cuanto a la bailarina, Tamara Rojo, su técnica depurada y el

mimo con que cuida sus representaciones se podría asemejar al exquisito cuidado que dan los bodegueros manchegos al vino en sus elaboraciones.

En el acto de entrega de premios, el presidente del Consejo felicitó a los premiados y valoró muy positivamente que éstos cediesen la cuantía del premio a diferentes causas sociales elegidas por ellos mismos. También agradeció la masiva presencia de medios de comunicación, tanto nacionales como regionales y se congratuló por el éxito de la presentación, sin duda, la que ha contado con una mayor presencia de público de todas las organizadas por el Consejo. Por ello, también felicitó a

las empresas que han colaborado con el Consejo en la organización del evento, como **Media Épsilon**, la **Fundación Lumière** y **La Cazuela**; así como a **Industrias Cárnicas Tello**, **Quesos La Casota** y **ADIPAN** (Panes Orio).

Finalmente, destacar el alto número de personalidades asistentes a la presentación, como el delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano; la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez; el director general de Mercados Alimentarios, Federico López; o representantes del Ministerio de Agricultura, como la máxima responsable de las Denominaciones de Origen en nuestro país.





Premios "Joven" 2005 de D.O. "La Mancha

**JOVEN MAÎTRE
JAVIER LORENZO TÉLLEZ**



Nacido en Madrid en febrero de 1979, en 2002, concluyó sus estudios de Maestresala en el I.F.E. Su actividad profesional la inició en la empresa Pans&Company en el año 1997, pasando el año siguiente a ser jefe de sector en el Hotel Parquesur y, finalmente, desde 2002 es el segundo Maître del restaurante "La Albufera" de Pozuelo.

Pese a su juventud, ya ha recibido diversos galardones, entre los que destaca el primer puesto en el II Campeonato de Maîtres de Madrid, un segundo puesto en el Campeonato Nacional de Maestresala y el tercer puesto del II Campeonato de Maîtres de Madrid.

**JOVEN SUMILLER
ÓSCAR DARÍO G^a DÍAZ**



Nació en 1973 y, actualmente, trabaja como sumiller en el Mirasierra Suite Hotel, ubicado por la zona de Arturo Soria. También ha trabajado en la vinoteca Barbechera de la Plaza Santa Ana (año 2003), el restaurante Sukothay del Paseo de la Castellana (entre el 2002 y el 2003) y el restaurante "El Sumiller", de San Sebastián de los Reyes (2002).

Además de hablar un perfecto portugués, también habría que destacar su colaboración en el Máster de Tenis de Madrid durante los años 2003 y 2004.

**JOVEN DTOR. DE HOTEL
ROBERTO REQUENA**



Este vecino de Algete (Madrid), nació en 1978 y desde 1999 ha estado ligado al sector hostelero, iniciando su carrera como ayudante de recepción en el Hotel Tryp Capitol en 1999. Posteriormente, en 2001, pasó a ser recepcionista del Hotel Petit Palace Plus Londres de Madrid de la cadena High Tech Hoteles, a la que estuvo vinculado varios años, pasando a ser primero adjunto a la dirección del Calais Monmartre y el Grand Hotel Montmartre (desde diciembre de 2001 a junio de 2002), y después jefe de recepción en el Hotel High Tech Cliper (2003). En abril de 2004, fue nombrado subdirector del Hotel Amura Alcobendas, el cual dirige desde enero.

Premios solidarios "Joven" 2005

"JOVEN BLANCO 2005" SERGIO RAMOS



Nacido en Sevilla en marzo de 1986, este polivalente y agerrido defensa debutó en primera división con tan sólo 17 años.

Su progresión ha sido impresionante, ya que si en la temporada 2003/2004 jugó únicamente 4 partidos, al año siguiente se convirtió en un jugador fundamental para su anterior equipo, el Sevilla, disputando 31 encuentros.

Ha sido uno de los fichajes más destacados del Real Madrid para la presente temporada, siendo titular indiscutible en un equipo plagado de estrellas.

También es internacional y, por su edad, está llamado a ser uno de los jugadores más importantes de nuestro país en la próxima década.

De hecho, ya ha sido calificado como "el primer galáctico español" de la era Florentino, puesto que su fichaje fue más alto que el de Robinho.

"JOVEN ROSADO 2005" TAMARA ROJO



Con una interpretación innovadora de extraordinaria belleza, esta española nacida en Montreal (Canadá) en 1974, aún el estilo del ballet clásico con el contemporáneo.

Actualmente es primera bailarina del Royal Ballet de Londres, aunque dio sus primeros pasos artísticos en el Centro de Danza Víctor Ullate (1983-1991), y completó su formación con David Howard y Renato Paroni.

No sólo es la primera española en formar parte de la compañía más importante del Reino Unido y una de las más prestigiosas del mundo, sino que será recordada como la más joven artista en la historia del ballet que asciende al puesto de primera bailarina. Ha bailado en los principales escenarios del mundo, y aupada en su enorme profesionalidad, su fama internacional ha ido alcanzando las cotas reservadas exclusivamente a los más grandes del género. Gracias a ello, su carrera profesional se ha visto jalonada con diversos premios, de entre los que podemos destacar el Príncipe de Asturias que le ha sido concedido hace unos meses.

Joven Tinto 2005" Miguel Ángel Perera



Nacido en Puebla de Prior (Badajoz) el 27 de noviembre de 1983, este torero ha sido uno de los triunfadores de la Feria de Otoño de Madrid.

Pese a que tuvo su primera corrida con caballos en 2002, su progresión ha sido impresionante, llegando a su mayor éxito en la presente campaña, ya que este año lleva toreadas 46 corridas, en las que ha cortado 44 orejas y 3 rabos.

En 2003 tuvo sufrió una importante cornada, pero eso sólo sirvió de acicate para seguir progresando, lo que permitió que debutara en las Ventas fue el 6 de junio de 2004, cortando tres orejas y dando señales de su gran clase.

El 26 de mayo de 2005 tuvo la confirmación de su alternativa, también en Madrid. Además, este año ha tenido actuaciones gloriosas, como la de la tarde del 15 de septiembre en Murcia, donde cortó tres orejas y rabo, y además indultaron; o cuando cortó cuatro orejas y rabo en Zafra, el pasado 1 de octubre.



LISTADO DE BODEGAS PARTICIPANTES:

ALBACETE

1. BODEGAS BONJORNE. MARCAS: **CILLERO**
2. COOP. LA UNION AB. MARCAS: **CASA ANTONETE Y NÉGORA**
3. BODEGAS AYUSO, S.L. MARCAS: **ARMIÑO Y CASTILLO DE BENIZAR**
4. BODEGAS LOZANO. MARCAS: **AÑORANZA Y ABANICO**
5. VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO, S.C.L. MARCAS: **DON OCTAVIO**

CIUDAD REAL

6. BODEGAS VIÑASORO, S.L. MARCAS: **VIÑASORO**
7. COOP. NTRA. SRA. DE PEÑARROYA. MARCAS: **CASA BACHILLER SANSON CARRASCO**
8. OLEOVINÍCOLA CAMPO DE CALATRAVA, S. COOP. MARCAS: **DOÑA BERENGUELA**
9. BODEGAS NARANJO, S.L. MARCAS: **VIÑA CUERVA**
10. COOP. VINICOLA SAN JOSÉ. MARCAS: **ALTILLARES Y BALDUQUE**
11. COOP. JESUS DEL PERDON. MARCAS: **CASA LA TEJA, MUNDO YUNTERO Y YUNTERO**
12. BODEGAS LAHOZ. MARCAS: **VEGA CÓRCOLES**
13. BODEGAS CRISVE. MARCAS: **YUGO**
14. COOP. SANTA CATALINA. MARCAS: **LOS GALANES**
15. BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. MARCAS: **ALLOZO Y FUENTE DEL RITMO**
16. COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS. MARCAS: **LORENZETE, ROCTO LÓPEZ LÓPEZ Y TOMILLAR**
17. JACINTO JARAMILLO E HIJOS, S.L. MARCAS: **VEGA ZACATENA**
18. COOP. EL PROGRESO. MARCA: **OJOS DEL GUADIANA**
19. BODEGAS ISLA, S.L. MARCA: **ISLA ORO**
20. COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ. MARCAS: **MATICES Y TINTOBEI**

CUENCA

21. COOP. SANTO NIÑO DE LA BOLA. MARCAS: **PICORZO Y TARAY**
22. BODEGAS CAMPOS REALES. MARCAS: **CANFORRALES**
23. COOP. NTRA. SRA. DE RUS. MARCAS: **PUENTE DE RUS**

TOLEDO

24. COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ. MARCAS: **ALTOVELA**
25. VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. MARCAS: **ARTERO Y BLAS MUÑOZ**
26. FINCA LA BLANCA, S.L. MARCAS: **MONTE DON LUCIO Y RIBERA DE LOS MOLINOS**
27. VIÑEDOS Y RESERVAS, S.A. MARCAS: **BRUT NATURE CAROLUS Y BRUT D' CUEVAS SANTOYO**

EMPRESAS COLABORADORAS

- QUESOS LA CASOTA, S.L.
- TELLO INDUSTRIAS CARNICAS
- ADIPAN, S.A.



Águeda Esteban Talaya
 Ángel Millán Campos
 Área de Comercialización e
 Investigación de Mercados
 Universidad de
 Castilla-La Mancha

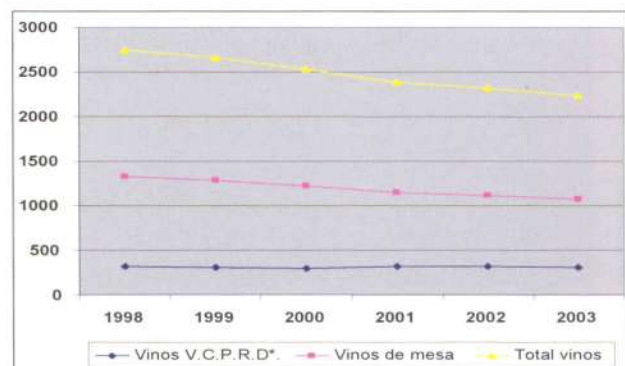
El mercado del vino con denominación de origen

El sector del vino ha experimentado un intenso proceso de transformación en las últimas dos décadas, que afecta a las actividades de producción y comercialización. Así junto a los desequilibrios habituales entre la oferta y la demanda, el sector se ha visto notablemente afectado por factores relacionados con la producción y el consumo.

Desde el **ámbito de la oferta** destaca la irrupción de nuevos países productores con estrategias innovadoras en la producción y comercialización que progresivamente ocupan los mercados internacionales. En este proceso es necesario destacar la presencia cada vez mayor en los mercados exteriores más importantes (Reino Unido, Estados Unidos y Alemania) de los vinos procedentes de países como Australia, Estados Unidos y Chile, cuya actividad exportadora ha sido especialmente intensa en los últimos años.

La **evolución del mercado interior** se ha caracterizado por un descenso muy acusado del consumo del vino, en general, y un desplazamiento progresivo de la demanda interior hacia vinos de mayor calidad. La demanda de vino de calidad ha experimentado descensos muy inferiores a la demanda de vino de mesa y presenta una evolución más estable (véanse los Gráficos 1 y 2).

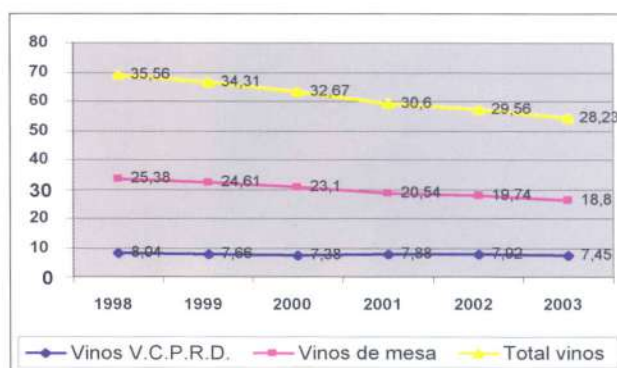
GRÁFICO 1
 EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DEL VINO EN EL MERCADO INTERIOR (Millones de litros)



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

* V.C.P.R.D. = Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas

GRÁFICO 2
 EVOLUCIÓN DEL CONSUMO PER CÁPITA DEL VINO EN EL MERCADO INTERIOR (Litros)



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

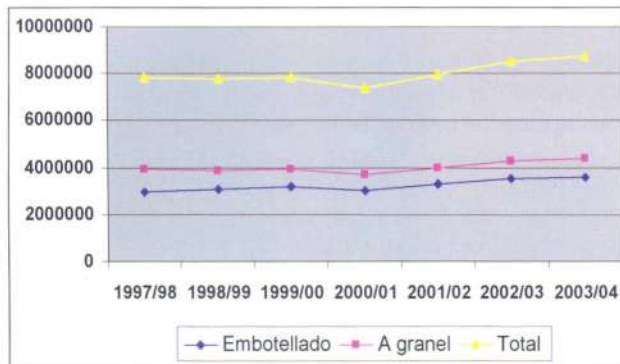
Entre las **causas** que pretenden explicar la evolución negativa del consumo de vino en el mercado nacional suelen incluirse las siguientes:

1. Los cambios producidos en los **hábitos sociales y de consumo**. Estos cambios hacen que disminuya el consumo diario en el hogar y el consumo fuera del hogar adquiere cada vez más importancia, especialmente en los vinos de calidad.
2. La asociación del vino con una **imagen de producto tradicional** poco atractiva para el segmento de consumidores jóvenes.
3. El efecto de las **campañas** contra el consumo de bebidas alcohólicas.
4. El aumento del consumo de **bebidas sustitutivas** al vino más próximas.

Las **exportaciones** de vino han experimentado en los últimos años un incremento notable, más significativo en volumen que en valor. El análisis detallado de la composición de las exportaciones, su valor y los mercados de destino conduce a establecer que las razones de este aumento son más bien de carácter coyuntural y no el resultado de una estrategia de penetración y consolidación en los mercados exteriores. En el 2003, el 57 por 100 del total exportado correspondía a vinos de mesa, de los que dos terceras partes eran graneles,

segmento que ha protagonizado el crecimiento de las exportaciones, destacando las realizadas a Francia e Italia, países con malas cosechas en las dos últimas campañas (véase el Gráfico 3).

GRÁFICO 3
EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN UNA REGIÓN DETERMINADA (Hectolitros)



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.

Los mercados más atractivos por su demanda creciente de vinos de calidad y, por lo tanto, más competitivos son, entre otros, el Reino Unido, Estados Unidos, algunos países del norte de Europa y el Suroeste Asiático. En estos mercados, las exportaciones españolas han experimentado, desde mediados de los años noventa, una tendencia creciente, en algunos casos superiores a las exportaciones de Francia e Italia, aunque muy inferiores al crecimiento experimentado por los países denominados nuevos productores.

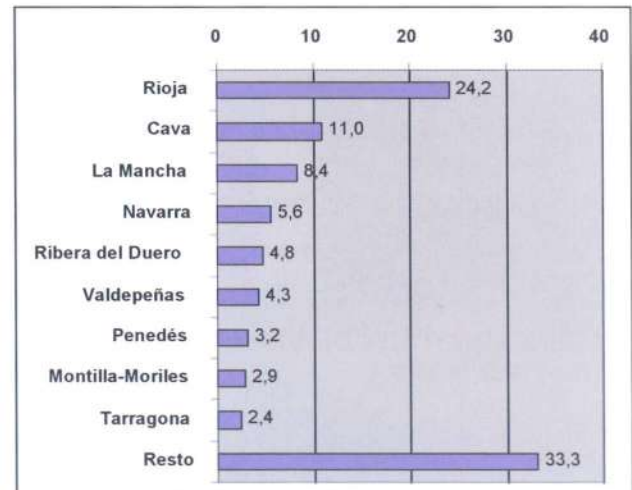
La importancia de las distintas **denominaciones de origen** en el mercado interior y exterior es muy diferente (como puede observarse en los Gráficos 4 y 5) que muestran la distribución de ventas por denominaciones de origen para el mercado nacional y exterior.

En el mercado nacional, los vinos con Denominación de Origen Calificada (DOC) **Rioja** detentan una destacada posición de liderazgo en ventas con una participación relativa muy superior al resto de denominaciones. Esta elevada participación en cuota es resultado, entre otras razones, de los esfuerzos realizados por las bodegas de esta denominación para incrementar la calidad de sus vinos y la creación de mecanismos rigurosos para garantizarla frente a los consumidores, que quedan reconocidos con la concesión de la "Denominación Calificada" a partir del año 2003.

Con relación a la denominación de origen **La Mancha**, su importancia relativa en el comercio interior sólo es superada por las denominaciones Cava y Rioja. En el comercio exterior se encuentra por debajo de las dos

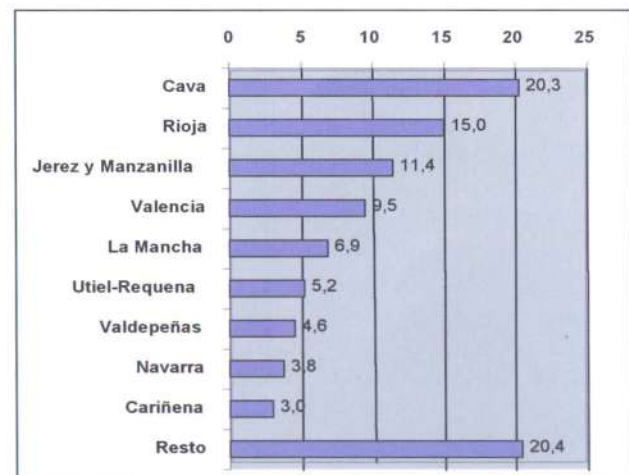
anteriores, Jerez y Valencia. En términos porcentuales, los vinos con denominación La Mancha representan el 7,8 por 100 del comercio total, el 8,4 por 100 del comercio interior y el 6,9 por 100 del comercio exterior.

GRÁFICO 4
DISTRIBUCIÓN DEL COMERCIO INTERIOR DEL VINO V.C.P.R.D. (%)



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.

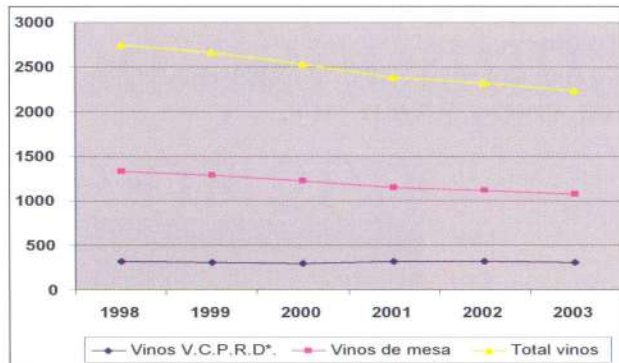
GRÁFICO 5
DISTRIBUCIÓN DEL COMERCIO EXTERIOR DEL VINO V.C.P.R.D.



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.

Por **países**, los principales importadores de los vinos con denominación de origen La Mancha son Francia, Reino Unido y Alemania. El resto de países presentan porcentajes inferiores al 5 por 100. Destaca la elevada penetración del vino con D.O. La Mancha en Francia muy por encima de la media de los vinos de calidad españoles, situada en torno al 5 por 100 (véase el Gráfico 6).

GRÁFICO 6
EXPORTACIONES DE VINO CON D.O.
MANCHA POR PAÍSES (%)



Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y SU IDENTIDAD COMO MARCA

Las denominaciones de origen son utilizadas habitualmente para identificar y certificar la calidad de sus productos y marcas a través de la procedencia. Puede considerarse como una marca paraguas que acoge productos genéricos y, al mismo tiempo, como marca garantía que respalda a un conjunto de marcas reconocidas y con una identidad propia.

Como marca, la denominación de origen está integrada por dos elementos fundamentales: la identidad y la imagen. La identidad se define como el conjunto de valores centrales que se utilizan como base para especificar y afirmar su diferencia y permanencia en el tiempo. Mientras que la imagen puede definirse como el conjunto de asociaciones, que generadas a través de la información emitida por diferentes fuentes, el consumidor vincula al nombre de la denominación de origen y mantiene en su memoria.

La zona geográfica de una determinada denominación de origen es una de las fuentes generadoras de asociaciones y constituye el eje central sobre el que giran los indicadores de calidad. No obstante, junto a las características y la tradición vinculada a la zona geográfica, también existen otras características diferenciales que se fundamentan en su cultura, tradiciones populares, personalidad y carácter de sus gentes, personajes famosos, que pueden ser asociadas a la imagen de la denominación.

Las principales asociaciones que integran el núcleo de la identidad de la denominación están relacionadas con los siguientes elementos:

- Los productos, la tradición, la herencia y el saber hacer en su elaboración.

- Las características y los atributos diferenciales de la zona geográfica.
- La calidad objetiva de los productos que avala la denominación, derivada del control que ejerce sobre todo el proceso el Consejo Regulador.

De acuerdo con los resultados de un estudio realizado en la Universidad de Castilla-La Mancha, por la profesora Jiménez Zarco, las asociaciones vinculadas por los consumidores a la Denominación de Origen La Mancha más relevantes son las relativas a su cuidada elaboración, la calidad intrínseca y las tecnologías aplicadas a su elaboración (véase el Cuadro 1).

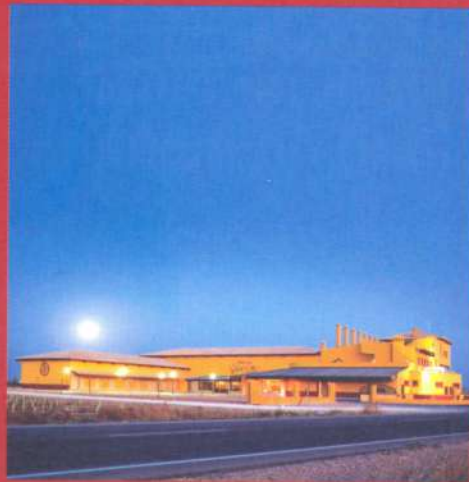
CUADRO 1.
VALORACIÓN DE LAS ASOCIACIONES
RELATIVAS A LOS VINOS DE LA D.O.
LA MANCHA

ASOCIACIÓN	MEDIA
Vinos tintos	3,38
Cuidada elaboración	3,13
Fabricación con últimas tecnologías	3,05
Vinos de calidad	3,04
Sabor o paladar especial	2,87
Excelente envasado	2,86
Excelente etiquetado	2,84
Vinos blancos	2,61
Olor especial	2,55
Adecuada y cuidada comunicación	2,49
Vinos rosados	2,45

Fuente: A. I. Jiménez Zarco, La denominación de origen en los mercados vinícolas: sus efectos en las relaciones empresa-consumidor en un contexto relacional, Universidad de Castilla-La Mancha, 2001.

La existencia de una identidad de la denominación puede constituir la base central para el desarrollo de una política de imagen, siempre y cuando esta identidad provenga de un **conjunto sólido de asociaciones**. Debe existir un elevado grado de coherencia entre las asociaciones que la denominación puede obtener, de forma que la presencia de una refuerce o complete el valor aportado por el resto.

Para conseguir este objetivo es fundamental que los productos comercializados bajo la denominación sean altamente homogéneos y el control establecido por el Consejo Regulador y las empresas sea elevado y se extienda más allá de las exigencias relativas a la composición del producto y su calidad intrínseca, llegando hasta las políticas comerciales. Cuando se actúa con esta orientación, la denominación adquiere una imagen única, fuerte y diferencial.



Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



Bodegas
VIÑASORO S.L.

Un lugar único, especial, multisensorial y
lleno de encanto para el ocio del vino.



Bodegas Viñasoro S.L. Ctra. de Alcázar de San Juan a Manzanares, KM 7,2 Alcázar de San Juan, Ciudad Real Tel.: 926 550 509 www.bodegas-vinasoro.com

> **Hoy, hay quien ya tiene claro cual va a ser su Plan de mañana**



Con los **Planes de Pensiones de Caja Rural** ya puedes saber hoy cómo será tu mañana. Tu bienestar. Tu tranquilidad. Tu vida. Elige el Plan que mejor se adapte al futuro que quieres para ti y para los tuyos. Y empieza a disfrutarlo hoy.

- Amplia gama de Planes que se ajustan a tus necesidades.
- Ahorro fiscal de hasta el 45%.
- Atractiva Rentabilidad, que nos sitúa en los primeros puestos del ranking nacional.
- Flexibilidad en las aportaciones.
- Movilidad para cambiarte de un Plan a otro, sin coste alguno.

Y hasta el **31 de diciembre** llévate un magnífico regalo



RG Dinero • RG Uno Renta Fija • RG Dos Mixto 40 • RG Tres Mixto 75 • RG Cuatro Renta Variable • RG Cinco Mixto 20

> **Tu futuro** está en nuestros Planes

Promoción válida del 1 de noviembre al 31 de diciembre de 2005.
Infórmate en tu oficina de Caja Rural sobre las bases de la promoción.

